



1月24日～26日



1月24日(月)
《幼児食(以上児)》

◎給食



◎おやつ

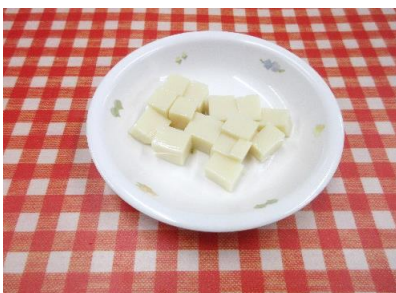


《離乳食》
(カミカミ期 後半)

◎給食



◎おやつ



1月25日(火)
《幼児食(以上児)》

◎給食



◎おやつ



《離乳食》
(カミカミ期 後半)

◎給食



◎おやつ



1月26日(水)
《幼児食(以上児)》

◎給食



◎おやつ



《離乳食》
(カミカミ期 後半)

◎給食



◎おやつ



※未満児さん(1～2歳児)の幼児食の量は、以上児と同じ形態で、量が少ないものとなっています。

ご飯は毎日同じものになりますので、白ご飯以外の時のみ掲載します。

※離乳食のおやつですが、おやつ後に補いミルクを飲んでるお子さんの為、通常の半量になっています。



1月27日、28日



1月27日（木）

《幼児食（以上児）》

◎給食



◎おやつ



《離乳食》
（カミカミ期 後半）

◎給食



◎おやつ



1月28日（金）

《幼児食（以上児）》

◎給食



◎おやつ



《離乳食》
（カミカミ期 後半）

◎給食



◎おやつ



☆ 今週のおすすめレシピ ☆

〇鯖のごま焼き （1月25日 給食）

〈材料 4人分〉

- ・生鯖 4切れ
- ・酒 大さじ1～2
- ・しょうゆ 大さじ1～2
- ・みりん 大さじ1～2
- ・しょうが汁 少々
- ・黒いりごま 適量
- ・白いりごま 適量

〈作り方〉

- ①しょうゆ、酒、みりん、しょうが汁を合わせておきます。
- ②鯖を①の中に入れ、しばらく漬けておきます。
- ③黒いりごまと白いりごまを合わせたものを鯖の身の方にまぶし、180℃のオーブンで15分程焼きます。鯖の大きさにより焼き時間を調節して下さい。

園では、オーブンを使用していますが、グリルやフライパンでも作る事が出来ます。焦げないように気を付けながら作ってみて下さい。
鯖以外の魚でも美味しく出来るので、ぜひお試しください。

天候等の都合により、魚や野菜等の食材が変更する場合があります。ご了承下さい。
なお、変更になった際には、このページ上でお知らせ致します。